AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE : 24 numéros par an

ÉDITION DE LA STATION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON
(Tél. : 72-58-72)
(AUDE, AVEYRON, GARD, HÉRAULT, LOZÈRE, PYRÉNÉES-ORIENTALES)
Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux, 16, rue de la République - MONTPELLIER
C. C. P. : MONTPELLIER 5.238.57

ABONNEMENT ANNUEL
12 N.F.

N° 24 (2ème supplément
AVEYRON - LOZERE

CONSERVATION HIVERNALE DES POMMES DE TERRE

La sècheresse calamiteuse de l'été 1962 a compromis la production des pommes de terre dont la récolte s'avèrera souvent déficitaire.

Il importe donc de récolter et de conserver avec le plus grand soin de précieux tubercules.

Arracher par temps sec ; si certains arrachages se faisaient sous la pluie, laisser ressuyer à l'ombre les pommes de terre avant de les rentrer.

Trier à part tous les tubercules malades ou blessés. Les pommes de terre doivent être stockées par beau temps dans des locaux ayant une température à peu près constante : 5° C étant la température idéale.

Disposer les tubercules par couches de 50 cm au maximum ; saupoudrer de chaux, prévoir des cheminées d'aération (un fagot placé verticalement rend ce service).

Pendant l'automne et l'hiver, aérer les locaux de conservation au cours d'une journée sèche et ensoleillée. Par temps de gel obstruer toutes les ouvertures.

Sauf pour les tubercules de semences qui seront conservés d'après les prescriptions du Syndicat, on peut procéder à l'égermage des pommes de terre. L'égermage chimique ne laisse pas de plaies; utiliser un produit commercial.

Les locaux de conservation des pommes de terre doivent être désinfectés tous les ans par une pulvérisation générale (plafond, murs et sol) avec une solution de 5 % de formol.

L'Inspecteur de la Protection des Végétaux,

P. BERVILLÉ

Le Contrôleur chargé des Avertissements Agricoles,

L.L. TROUILLON

Imprimerie de la Station du Languedoc-Roussillon - Le Directeur Gérant : L. BOUYX